

Infobrief

Realschule September 2025
Ernährung und Gesundheit

Abteilung Realschule
Referat RS-5

ZFBin Friederike Frank

Telefon: 09331-98140

E-Mail: ff@rs-maindreieck.de

Datum: 01.08.2025

An die Lehrkräfte des Faches Ernährung und Gesundheit

über die Fachbetreuung

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

herzlichen Dank für Ihr großes Engagement im vergangenen Schuljahr und Ihren Einsatz für das Fach Ernährung und Gesundheit. Mit Ihrer Arbeit haben Sie maßgeblich dazu beigetragen, die Bedeutung dieses Faches lebendig und praxisnah zu vermitteln.

Für das kommende Schuljahr 2025/2026 wünsche ich Ihnen einen gelungenen Start sowie viel Freude und Erfolg bei Ihrer wichtigen Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern.

Im Folgenden finden Sie fachspezifische Informationen und aktuelle Hinweise.

Wichtiges für das Fach Ernährung u. Gesundheit im Einzelnen

- Informationen zum Fach Ernährung und Gesundheit – ISB-Bayern, Realschule
<https://www.isb.bayern.de/schularten/realschule/faecher/ernaehrung-und-gesundheit/>
- Die Grundlagen zu den Lerninhalten finden Sie im Lehrplan Plus unter folgendem Link:
<https://www.lehrplanplus.bayern.de>
- Informationen zur Abschlussprüfung
Die praktische Abschlussprüfung wird von der unterrichtenden Lehrkraft der jeweiligen Schule selbst gestellt. Sie dauert **grundsätzlich 240 Minuten** und findet im letzten Drittel des Schuljahres statt.
Informationen zum Prüfungsprocedere der praktischen Abschlussprüfung finden Sie auf der ISB-Seite der Realschulen unter https://www.isb.bayern.de/fileadmin/user_upload/Realschule/Ernaehrung_Gesundheit/orientierungshilfen_praktische_pruefung_ernaehrung_und_gesundheit_2018.pdf

Für die schriftliche Abschlussprüfung erhalten die Schulen zwei Aufgabengruppen mit je zwei Teilbereichen (A I / A II – B I / B II).

Aus diesen zwei Aufgabengruppen wählt nach § 35 Abs. 2 Satz 3 und 4 RSO der bzw. die Vorsitzende des Prüfungsausschusses im Benehmen mit den fachlich zuständigen Lehrkräften Aufgabengruppe „A“ oder „B“ aus, in der jeweils die beiden Teilbereiche I und II enthalten sind:

Teilbereich I: „Ernährung – Gesundheit – Lebensführung“

Teilbereich II: „Umwelt- und Verbraucherbewusstsein“, „Arbeitsprozesse – Arbeits-techniken“

Das Bereitstellen von Hilfsmitteln (z. B. Nährwerttabelle) ist nicht erlaubt. Im Bedarfsfall wird eine Nährwerttabelle beigelegt. Prüfungsrelevante Themen sind die Inhalte des Fachlehrplans für Ernährung und Gesundheit von der 7. bis einschl. 10. Jgst. der Wahlpflichtfächergruppe IIIb.

Voraussichtlicher Prüfungstermin für die schriftliche AP: 02.07.2026, Prüfungszeit: 90 Minuten.

Material für den Fachunterricht/Informationen/Quellen/Literatur

▪ Informationen/Quellen

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung – 11 Ernährungsempfehlungen: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung – Ernährungskreis, Lebensmittelgruppen: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-ernaehrungskreis/>
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrung_node.html
- Vereine für „unabhängige Gesundheitsberatung“ Gießen (UGB) <https://www.ugb.de>
- Verbraucherzentrale Bayern <https://www.verbraucherzentrale-bayern.de>
- Arbeitskreis „Nachhaltige Ernährung“, Dr. Karl von Koerber <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Startseite.2.0.html>
- 5 Dimensionen der nachhaltigen Ernährung (Vollwert-Ernährung/Vollwertkost) https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014_Lit.pdf
- Helmholtz Munich, Aktuelles, z. B. Unterrichtsmaterial zu Diabetes ... u. a. <https://www.diabinfo.de/schule-und-bildung/projekt.html>

▪ Fachliteratur

- Vollwert-Ernährung – Konzeption zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, von Koerber, Leitzmann, Männle HAUG-Verlag <https://ugb-verlag.de/produkt/vollwert-ernaehrung-das-standardwerk/>
- Küchenpraxis leicht gemacht – vollwertig kreativ kochen, 180 Rezepte Kochen und Backen, Edith Gätjen, Elke Männle UGB <https://ugb-verlag.de/produkt/kuechenpraxis-leicht-gemacht-handbuch-fuer-die-vollwertkueche/>
- Lernspiele Hauswirtschaft mit Kopiervorlagen, Wachsmann Hanke, Europa-Lehrmittel <https://www.europa-lehrmittel.de/Lernspiele-Ernaehrung-und-Hauswirtschaft/60402-2>
- Kreativ-Ernährung entdecken, digit. Buch, Eita Richter, Europa-Lehrmittel <https://www.europa-lehrmittel.de/Kreativ-Ernaehrung-entdecken-Digitales-Buch/66965V-5>
- Kreativ-Ernährung entdecken, Rita Richter, geb. Buch, Europa-Lehrmittel <https://www.europa-lehrmittel.de/Kreativ-Ernaehrung-entdecken/66965-5>
- Nahrungszubereitung Schritt für Schritt, Cornelia A. Schlieper, Handwerk und Technik Verlag
- Kochsternchen einfach u. genial, einfache bis schwierige Rezepte, Handwerk u. Technik Verl.
- Kreativ – Kochen lernen, Rita Richter, Gesamtband, Europa-Lehrmittel <https://www.europa-lehrmittel.de/Kreativ-Kochen-lernen-Gesamtband/66770-3>

Impulse für fächerübergreifende Leseförderung

Leseförderung ist nicht nur Aufgabe des Deutschunterrichts, sondern sie muss – im Sinne des fächerübergreifenden Bildungs- und Erziehungsziels der Sprachlichen Bildung – von allen Fachlehrkräften mitgetragen werden – Anregungen z. B. unter **#lesen.bayern**, <https://www.lesen.bayern.de/methoden/>

Schutz und Sicherheit im Unterricht

Da nach wie vor Fragen bezüglich der Sicherheit im Fachunterricht gestellt werden, finden Sie hier wichtige Anlaufstellen:

- **RISU** (Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht): https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1994/1994_09_09-Sicherheit-im-Unterricht.pdf
„Mit Blick auf die Sicherheit in Schule und Unterricht und nicht zuletzt auch die Rechtssicherheit der Lehrkräfte ist die Empfehlung der Kultusministerkonferenz, die „Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht“ (RiSU), von besonderer Bedeutung. Die RiSU wird anlassbezogen kontinuierlich überarbeitet. Sie referiert den aktuellen Stand der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, Unfallverhütungsvorschriften sowie technischen Regeln (u. a. Gefahrstoffe, DIN - Normen) und stellt in Bayern eine verbindliche Vorschrift dar.“

Die Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht gilt vor allem in den naturwissenschaftlichen Fächern, in Technik/Arbeitslehre, Hauswirtschaft, Kunst und Musik der allgemeinbildenden Schulen und der beruflichen Gymnasien, sowie in den allgemeinbildenden Fächern berufsbildender/beruflicher Schulen.
- **KUVB** (Kommunale Unfallversicherung Bayern): https://kuvb.de/de/wir-ueber-uns/versicherte/?tx_contrast=820
- **AMIS** (Arbeitsmedizinisches Institut für Schulen: Arbeitssicherheit, Arbeitsmedizin, Arbeitspsychologie): <https://www.lgl.bayern.de/arbeitsschutz/amis/index.htm>

Mit den besten Wünschen für ein erfolgreiches und spannendes neues Schuljahr

gez. Friederike Frank
ZFBin Ernährung und Gesundheit